

# WOOLOOMOOLOO

par Les Dingos

- 20 dl de bouillon de volaille
- 1 boîte de lait de coco
- 1 chou chinois
- quelques carottes
- 2 cm de racine de gingembre frais
- 10 brins de coriandre
- le jus d'un citron vert
- sel, poivre



1. Râper les carottes à la râpe à gros trous.
2. Couper le chou chinois en fines lamelles.
3. Éplucher et hacher le gingembre.
4. Mélanger dans la marmite le bouillon de volaille, le lait de coco, le gingembre, les brins de coriandre effeuillés.
5. Porter à ébullition, laisser cuire à frémissement 8 minutes à couvert.
6. Jeter les lanières de chou chinois et les carottes dans le bouillon.
7. Couvrir puis retirer du feu, laisser pocher les légumes dans ce bouillon 1 à 4 minutes.
8. Ajouter le jus de citron vert, le sel et le poivre au dernier moment.

## BON APPETIT